

Amistar Private Reserve

Rebsorten: 50% Cabernet Sauvignon + 50% Merlot

Beschreibung: Diese Private Reserve wird bei den Verkostungen nach 12 Monaten Lagerung im Barrique von Amistar Rosso selektiert. Traditionsgemäß werden alle Barriques mit unserem Team verkostet und die elegantesten Fässer von Cabernet und Merlot werden mit einem X am Fass gekennzeichnet. Das ist unsere private Reserve und wird für den Eigenkonsum oder bei genügender Flaschenanzahl ausschließlich als Vinotheksabfüllung für den Abhof - Verkauf vorgesehen.

Lage: Die Trauben stammen aus mehreren Lagen in Kaltern, Kurtatsch, Salurn Leifers und Tramin zwischen 250 m und 450 m.

Boden: Die Böden gehen von Lehmboden bis zu tiefgründigen Porphyrböden.

Lese: Unterschiedliche Erntezeitpunkte aufgrund der verschiedenen Lagen zwischen Ende September und Anfang bis Mitte Oktober (TBA). Das Amistar-Konzept setzt 19,5 °KLM im Minimum voraus.

Ertrag 50 hl/ha

Ausbau: Entrappung, traditionelle Maischegärung im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur. Saftentzug von etwa 30%, um ein extremeres Verhältnis zwischen Schalen und Most zu schaffen, d.h. also mehr Schalen und weniger Most und damit eine ideale Mazerierung bzw. Extraktion. Nach vollendeter Gärung wird der Wein von den Treestern abgezogen. Alle Partien jeder einzelnen Sorte werden dann ins Edelstahl zum Biologischen Säureabbau gepumpt. Der Anteil Spätlese von meist maximal 5% wird separat vergoren, gelagert und wird erst bei der Assemblage mit den anderen Partien vereint.

Lagerfähigkeit: 8 - 15 Jahre

Serviertemperatur: 18 °C

Speisenempfehlung: Diese 50&50 Rotweincuvée passt zu anspruchsvollen Gerichten wie Rinder-Filet vom Grill, Ochsenwangen und generell zu Braten, auch zu gereiftem Hartkäse.

AMISTAR *Tradition*

Amistar ist eine besondere Komposition mehrerer Rebsorten zur Erinnerung an unsere Familiengeschichte. Kompromisslose Pflege im Weinberg und Keller. Eine optimale Harmonie zwischen Wachstum und Ertrag mit einem Anteil Spätlese machen diese Weine zu einem Genuss der Extraklasse. Amistar ist eine Philosophie, die im Weinberg beginnt und sich im Glas vollendet.

